

Analisis Sertifikasi Halal Bagi Produk Pangan di Indonesia

Yanuardin ^{1*}

^{1*} Institut Agama Islam Daar Ulum Asahan, Kabupaten Asahan, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia.

Corresponding Email: yanuardin82@gmail.com ^{1*}

Histori Artikel:

Dikirim 14 September 2024; *Diterima dalam bentuk revisi* 6 Oktober 2024; *Diterima* 10 November 2024; *Diterbitkan* 10 Januari 2025. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMIK Indonesia Banda Aceh.

Abstrak

Sertifikasi produk pangan halal merupakan salah satu upaya penting dalam memastikan bahwa produk yang dikonsumsi oleh umat Muslim sesuai dengan hukum syariah Islam. Proses sertifikasi ini melibatkan berbagai tahapan dan memerlukan pemahaman mendalam mengenai syarat-syarat halal yang ditetapkan oleh lembaga otoritas terkait. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis prosedur sertifikasi produk pangan halal, faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan sertifikasi, serta implikasi sertifikasi terhadap produsen dan konsumen. Metode penelitian yang digunakan adalah studi literatur dan analisis deskriptif dengan mengacu pada peraturan dan standar halal internasional serta nasional, seperti yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) di Indonesia. Hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat beberapa komponen utama dalam proses sertifikasi halal, yaitu: penilaian bahan baku, proses produksi, pengemasan dan penyimpanan, audit dan inspeksi.

Kata Kunci: Sertifikasi Halal; Proses Produksi; Produk Pangan.

Abstract

Halal food product certification is an important effort to ensure that products consumed by Muslims comply with Islamic sharia law. This certification process involves various stages and requires an in-depth understanding of the halal requirements set by the relevant authority institutions. This research aims to analyze the certification procedures for halal food products, the factors that influence the success of certification, as well as the implications of certification for producers and consumers. The research method used is literature study and descriptive analysis with reference to international and national halal regulations and standards, such as those issued by the Institute for the Study of Food, Drugs and Cosmetics, the Indonesian Ulema Council (LPPOM MUI) in Indonesia. The analysis results show that there are several main components in the halal certification process, namely: raw material assessment, production process, packaging and storage, audit and inspection.

Keyword: Halal Certification; Production Process; Food Products.

1. Pendahuluan

Islam adalah agama yang mengatur berbagai aspek kehidupan umatnya secara rinci, termasuk dalam bidang ekonomi. Konsep *halal* (diperbolehkan) dan *haram* (dilarang) dalam Islam memiliki peranan penting dalam aktivitas ekonomi, yang mencakup produksi, distribusi, dan konsumsi. Tujuan utama penerapan konsep ini adalah untuk mencapai kesejahteraan umat serta melindungi mereka dari hal-hal yang berpotensi mendatangkan *mudarat* (kerugian atau bahaya) dan dari perkara yang dilarang oleh Allah SWT. Islam memandang setiap aspek kehidupan dengan mempertimbangkan manfaat (*maslahat*) dan *mudarat*-nya. Prinsip dasar yang dipegang adalah bahwa segala sesuatu yang memberikan manfaat dan tidak bertentangan dengan syariat diperbolehkan, sementara hal-hal yang membawa lebih banyak *mudarat* daripada manfaatnya dilarang. Dalam Islam, kegiatan produksi dan konsumsi diatur agar sesuai dengan prinsip *halal* dan *haram*. Hal ini mencakup kewajiban untuk memproduksi dan mengonsumsi makanan dan minuman yang *halal*, serta larangan terhadap yang *haram*. Prinsip ini tercermin dalam berbagai ayat Al-Qur'an, salah satunya adalah Surat Al-Maidah ayat 88, yang berbunyi:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang telah Allah rezeikikan kepadamu dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada Nya."(QS. Almadah: 88).

Kata *Thayyibah* dalam Al-Qur'an memiliki makna yang luas dan mencakup berbagai aspek penting, tidak hanya terbatas pada izin syariah, tetapi juga pada kualitas dan manfaat suatu perkara. Berasal dari akar kata *tayyib* yang berarti baik, menyenangkan, dan berkualitas, konsep ini sering digunakan dalam Al-Qur'an untuk menggambarkan sesuatu yang tidak hanya halal (diperbolehkan secara syariah) tetapi juga baik dalam arti yang lebih luas, mencakup kualitas dan dampaknya terhadap kesejahteraan umat. Dalam Surah Al-Baqarah ayat 168, Allah SWT berfirman: "Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal lagi baik (*thayyibah*) yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu." Ayat ini menunjukkan bahwa selain memenuhi kriteria halal, makanan yang dikonsumsi juga harus *thayyibah*, yang berarti menyehatkan dan baik bagi tubuh, sehingga menekankan pentingnya kualitas dalam setiap konsumsi. Konsep *thayyibah* juga mencakup beberapa aspek lain yang tak kalah penting (Moleong, 2013; Kartika, 2022). Pertama, kualitas dan kebersihan adalah elemen esensial dalam sesuatu yang *thayyib*, yang mengharuskan agar produk bebas dari kotoran dan najis serta diproduksi dengan cara yang bersih dan higienis. Hal ini memastikan bahwa produk yang dikonsumsi tidak hanya halal tetapi juga memiliki kualitas yang tinggi dan mendukung kesehatan tubuh. Kedua, produk yang *thayyib* harus memberikan manfaat, tidak hanya bagi tubuh tetapi juga bagi jiwa, menjaga kesehatan fisik dan mental individu.

Selain itu, *thayyibah* berkaitan pula dengan sumber dari mana produk tersebut berasal, yang harus mempertimbangkan prinsip etika, keadilan, dan kelestarian lingkungan. Sumber yang baik adalah yang tidak merugikan lingkungan, makhluk hidup lainnya, dan diproduksi dengan cara yang adil serta etis. Produk yang *thayyib* harus kondusif terhadap kesehatan, baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang, menghindari bahan-bahan berbahaya yang dapat memberi dampak negatif terhadap tubuh, baik secara langsung maupun melalui akumulasi dalam jangka waktu tertentu. Dalam konteks ekonomi dan konsumsi, konsep *thayyibah* sangat penting karena menekankan keseimbangan antara pemenuhan kebutuhan manusia dan kepatuhan terhadap nilai-nilai etika serta moral yang diajarkan oleh Islam. Konsep ini membantu memastikan bahwa kegiatan ekonomi tidak hanya menguntungkan secara materi tetapi juga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat dan kelestarian lingkungan. Islam mengajarkan bahwa segala sesuatu yang dikonsumsi umat Muslim harus memenuhi dua kriteria utama: *halal* (diperbolehkan) dan *thayyib* (baik dan menyehatkan).

Kedua konsep ini saling melengkapi, memastikan bahwa konsumsi tidak hanya sah secara hukum tetapi juga memberikan manfaat yang lebih luas bagi kesehatan dan kesejahteraan individu serta masyarakat. Terkait dengan kekayaan dan makanan, konsep ini menuntut umat Muslim untuk memastikan bahwa sumber penghasilan mereka bersih dari segala bentuk penipuan, riba, dan kegiatan haram lainnya, serta produk yang dikonsumsi harus bebas dari bahan yang najis atau berbahaya, baik secara fisik maupun spiritual. Dengan demikian, ajaran Islam mengenai *halal* dan *thayyib* mendorong umat Muslim untuk menjaga kebersihan, kesehatan, dan kehalalan dalam setiap aspek kehidupan mereka, termasuk dalam kegiatan ekonomi, produksi, dan konsumsi. Ini memiliki dampak signifikan terhadap kesehatan individu dan kesejahteraan sosial secara keseluruhan. Mematuhi perintah Allah untuk mengonsumsi makanan yang *halal* dan *thayyib* bukan hanya sebuah kewajiban spiritual, tetapi juga memiliki implikasi penting terhadap kesehatan fisik dan mental umat Muslim.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: Wahai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syetan; karena sesungguhnya syetan itu adalah musuh yang nyata bagimu. (QS. Al-Baqarah: 168).

Ayat ini mengandung beberapa pesan penting yang perlu dipahami dengan baik:

1) Perintah Umum

Ayat ini dimulai dengan seruan "*Wahai sekalian manusia,*" yang menunjukkan bahwa perintah ini berlaku untuk semua umat manusia, bukan hanya untuk umat Islam. Hal ini mengindikasikan bahwa mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* (baik) adalah bagian dari fitrah manusia yang diinginkan oleh Allah untuk seluruh umat manusia.

2) Halal dan Thayyib

Allah memerintahkan kita untuk memakan makanan yang halal (diperbolehkan menurut syariat) dan *thayyib* (baik dan bermanfaat). Perintah ini menekankan pentingnya kualitas makanan yang dikonsumsi, tidak hanya dari segi kehalalannya, tetapi juga dari segi manfaatnya bagi kesehatan dan kesejahteraan.

3) Larangan Mengikuti Langkah Syaitan

Ayat ini juga mengingatkan kita agar tidak mengikuti langkah-langkah syaitan, yang selalu berusaha menggoda manusia untuk melakukan perbuatan yang dilarang oleh Allah. Makanan yang tidak halal sering kali dihasilkan melalui cara-cara yang tidak etis atau bertentangan dengan syariat, yang merupakan salah satu bentuk tipu daya syaitan.

4) Musuh yang Nyata

Syaitan digambarkan sebagai musuh yang nyata bagi manusia. Ini menegaskan bahwa godaan untuk mengonsumsi sesuatu yang haram adalah bagian dari tipu daya syaitan yang harus diwaspadai dan dihindari.

Mematuhi perintah ini bukan hanya merupakan bentuk ketaatan kepada Allah, tetapi juga merupakan cara untuk menjaga kesejahteraan fisik, mental, dan spiritual kita. Mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* berarti kita turut mendukung sistem ekonomi yang etis dan berkelanjutan, serta menjaga hubungan baik dengan Allah dan sesama manusia. Selain itu, memilih makanan yang memenuhi kriteria halal dan *thayyib* juga berarti kita berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan, karena menciptakan permintaan untuk produk yang dihasilkan dengan cara yang bertanggung jawab. Produk pangan dari UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) yang bersertifikat halal menawarkan berbagai manfaat penting bagi konsumen. Sertifikasi halal memberikan rasa aman dan perlindungan, karena konsumen dapat memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar syariat Islam dalam hal kehalalan dan kualitas. Selain itu, produk yang bersertifikat halal juga mendukung pertumbuhan UMKM dengan memberikan insentif

bagi mereka untuk menyediakan produk berkualitas tinggi yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan tuntutan konsumen. Dengan demikian, sertifikasi halal pada produk UMKM tidak hanya bermanfaat bagi konsumen, tetapi juga berperan dalam pemberdayaan ekonomi lokal dan peningkatan kualitas produk yang dihasilkan.

1.1. Tujuan Kegiatan

Proses sertifikasi halal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk atau proses produksi telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam hukum Islam, sehingga dapat dipergunakan atau dikonsumsi oleh umat Islam dengan yakin dan sesuai dengan keyakinan agama mereka.

1.2. Manfaat Kegiatan

Penelitian ini memberikan berbagai manfaat yang penting, baik untuk pemahaman ilmiah maupun untuk praktik di lapangan. Pertama, penelitian deskriptif kualitatif ini dapat memberikan pemahaman yang mendalam tentang proses dan isu-isu terkait sertifikasi halal pada produk pangan. Dengan menganalisis berbagai aspek yang terlibat dalam proses sertifikasi, penelitian ini membantu menggali pemahaman lebih lanjut mengenai tantangan dan dinamika yang dihadapi oleh industri serta lembaga yang terlibat dalam proses sertifikasi tersebut (Moleong, 2013; Kartika, 2022). Kedua, hasil penelitian ini juga dapat memberikan informasi yang berharga bagi pembuat kebijakan. Temuan-temuan yang diperoleh dapat digunakan untuk memperbaiki dan menyempurnakan standar serta prosedur sertifikasi halal, guna memastikan bahwa regulasi yang ada dapat lebih efektif dalam menjaga kualitas produk pangan (Chaudry, 2016; Notoatmodjo, 2003). Ketiga, penelitian ini berpotensi meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan yang mereka konsumsi. Dengan memahami lebih jelas tentang proses sertifikasi halal, konsumen dapat merasa lebih yakin dan percaya bahwa produk yang mereka pilih benar-benar memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan (Soekarto, 1990; UU RI No. 18 Tahun 2012). Terakhir, hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada pengembangan industri pangan. Industri dapat memanfaatkan temuan-temuan dari penelitian ini untuk meningkatkan kualitas dan kehalalan produk mereka, yang pada gilirannya dapat memperkuat daya saing produk di pasar, baik domestik maupun internasional (Peraturan Pemerintah RI No. 28 Tahun 2004; Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 11 Tahun 2019).

2. Metode

2.1. Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

a. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Penelitian kualitatif deskriptif adalah pendekatan penelitian yang bertujuan untuk memberikan gambaran yang mendetail tentang suatu fenomena, baik yang terjadi secara alami maupun yang merupakan hasil dari intervensi manusia. Dalam penelitian ini, peneliti berusaha memahami dan mendeskripsikan fenomena yang diteliti dengan sejelas mungkin, tanpa melakukan intervensi atau manipulasi terhadap subjek penelitian.

b. Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan

Adapun kegiatan pelaksanaan penelitian ini dilakukan pada bulan Mei sampai Agustus 2024 di Indonesia khususnya melihat fenomena dan fakta yang terjadi di Kota Medan.

c. Tempat Kegiatan

Lokasi penelitian ini berda secara umu di negara Indonesia seperti pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Peta Indonesia

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Pelaksanaan Pengabdian

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004, pangan didefinisikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Definisi ini juga mencakup bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Adapun definisi ini meliputi beberapa elemen penting:

- a) Sumber Hayati dan Air
Pangan mencakup segala sesuatu yang berasal dari tumbuhan, hewan, dan air.
- b) Diolah atau Tidak Diolah
Pangan dapat berupa bahan yang telah mengalami proses pengolahan atau bahan mentah.
- c) Konsumsi Manusia
Pangan diperuntukkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia.
- d) Bahan Tambahan Pangan
Termasuk bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk memperbaiki atau mempertahankan kualitas pangan.
- e) Bahan Baku Pangan
Meliputi bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan pangan.
- f) Bahan Lain dalam Proses Pangan
Termasuk bahan-bahan yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman.

3.2 Pangan Segar

Pangan segar merujuk pada jenis pangan yang belum mengalami proses pengolahan dan dapat dikonsumsi langsung atau digunakan sebagai bahan baku untuk pengolahan lebih lanjut. Contoh pangan segar termasuk buah-buahan, sayuran, ikan, daging, dan produk pertanian lainnya. Pangan segar umumnya memiliki kandungan nutrisi yang tinggi dan penting untuk pola makan yang sehat. Pangan segar dikelompokkan menjadi:

- 1) Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT)
Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) adalah istilah yang merujuk pada pangan yang berasal dari tumbuhan dan dapat dikonsumsi secara langsung atau digunakan sebagai bahan baku untuk pangan olahan. PSAT mengalami pengolahan minimal yang mencakup beberapa proses, yaitu: pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan, dan proses lainnya, tanpa penambahan bahan

tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diizinkan untuk memperpanjang masa simpan.

- 2) Pangan Segar Asal Hewan (PSAH)
Pangan Segar Asal Hewan (PSAH) adalah produk pangan yang berasal dari hewan dan belum mengalami pengolahan lebih lanjut, kecuali untuk metode konservasi seperti pendinginan, pembekuan, pemanasan, dan pengasapan. Produk-produk ini biasanya mencakup daging segar, susu, telur, dan produk lainnya yang mempertahankan karakteristik alaminya tanpa tambahan bahan pengawet atau pengolahan intensif lainnya. Metode konservasi yang disebutkan membantu memperpanjang masa simpan produk tanpa mengubah sifat-sifat dasarnya, sehingga PSAH tetap dianggap sebagai produk segar.
- 3) Pangan Segar Ikan (PSI)
Pangan Segar Hasil Perikanan adalah ikan dan biota perairan lainnya yang diolah atau diproses menjadi produk akhir seperti ikan segar, ikan beku, dan berbagai olahan hasil perikanan yang diasap, dikeringkan, atau difermentasi dengan atau tanpa garam. Proses ini mencakup langkah-langkah untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan, sehingga produk akhir tetap segar dan layak konsumsi. Beberapa jenis produk hasil perikanan segar yang umum di pasaran, yaitu:
 - a) Ikan segar
 - b) Ikan beku
 - c) Olahan hasil perikanan berupa ikan yang diasap, dikeringkan, atau difermentasi.

3.3 Produk Pangan

Produk pangan adalah semua jenis bahan atau produk yang dapat dikonsumsi oleh manusia sebagai makanan atau minuman. Produk pangan ini mencakup berbagai bentuk, seperti:

- 1) Bahan Mentah: Seperti buah, sayur, daging, ikan, biji-bijian, dan bahan dasar lainnya yang masih dalam bentuk aslinya dan belum mengalami proses pengolahan.
- 2) Produk Olahan: Makanan atau minuman yang telah melalui proses pengolahan, baik secara sederhana seperti pemotongan dan pencucian, maupun proses yang lebih kompleks seperti penggorengan, pemanggang, pengawetan, dan fermentasi. Contohnya termasuk roti, sosis, yogurt, dan jus buah kemasan.
- 3) Produk Setengah Jadi: Bahan pangan yang telah diproses sebagian dan biasanya memerlukan langkah tambahan sebelum siap dikonsumsi. Contohnya adalah mie instan, pasta, dan bahan baku kue.
- 4) Makanan Siap Saji: Makanan yang sudah siap untuk dikonsumsi tanpa memerlukan proses tambahan, seperti makanan kaleng, makanan beku, dan makanan cepat saji.
- 5) Minuman: Segala jenis cairan yang dikonsumsi sebagai minuman, seperti air mineral, susu, jus, minuman bersoda, dan minuman beralkohol.

Produk pangan juga dapat diklasifikasikan berdasarkan sumbernya, seperti produk hewani (daging, susu, telur) dan produk nabati (buah, sayuran, biji-bijian). Selain itu, produk pangan juga bisa dibedakan berdasarkan cara produksinya, misalnya produk organik yang diproduksi tanpa penggunaan pestisida atau bahan kimia sintetis. Pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk pangan harus mengikuti standar keamanan pangan untuk memastikan bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi dan tidak menyebabkan masalah kesehatan bagi konsumen.

Menurut Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Ketahanan, Mutu, dan Gizi, makanan olahan siap saji didefinisikan sebagai makanan dan/atau minuman yang telah diolah dan siap disajikan secara instan. Konsep ini berlaku untuk berbagai jenis usaha kuliner, termasuk jasa katering, penginapan, rumah makan, kantin, pedagang kaki lima, truk makanan serbaguna, dan usaha makanan portabel lainnya. Pengendalian kualitas pangan siap saji bertujuan untuk menjamin bahwa makanan yang disajikan memenuhi standar keamanan, kualitas, dan pola makan yang ditetapkan oleh pemerintah. Pangan olahan siap saji tidak memerlukan pengolahan lebih lanjut oleh konsumen sebelum dikonsumsi dan tersedia dalam bentuk yang siap untuk disajikan atau dibawa pulang. Regulasi ini menekankan pentingnya aspek keamanan, mutu, dan gizi dari pangan yang

disajikan, untuk melindungi konsumen. Kriteria penting untuk makanan siap saji mencakup beberapa aspek. Pertama, makanan siap saji harus memiliki masa simpan minimal tujuh hari atau lebih jika disimpan sesuai petunjuk yang diberikan. Hal ini menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki stabilitas yang baik dan tidak cepat rusak, sehingga kualitasnya tetap terjaga selama periode tersebut. Kedua, makanan siap saji harus merupakan campuran dari minimal dua jenis pangan yang berasal dari kategori pangan yang berbeda, seperti kombinasi sayuran dan daging, atau buah-buahan dan kacang-kacangan. Ketiga, komponen atau bahan penyusun makanan harus terlihat jelas dan dapat dipisahkan satu sama lain, seperti pada produk nasi kotak atau salad, di mana elemen-elemen makanan dapat dibedakan dan dipisahkan dengan mudah.

3.4 Pangan Olahan Tambahan

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan mengatur penggunaan bahan tambahan pangan yang ditambahkan ke dalam makanan dengan tujuan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan tersebut. Bahan tambahan pangan ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas, meningkatkan daya tahan, memberikan warna, dan meningkatkan rasa makanan. Penggunaan bahan tambahan pangan harus memenuhi standar yang ditetapkan untuk menjaga kesehatan konsumen. Beberapa contoh bahan tambahan pangan meliputi bahan pengawet, pewarna, dan penguat rasa. Bahan pengawet digunakan untuk menghambat atau mencegah proses fermentasi, pengasaman, atau penguraian makanan oleh mikroorganisme, dengan tujuan memperpanjang umur simpan produk. Pengawetan dapat dilakukan secara alami, biologis, atau kimiawi. Pengawetan alami menggunakan bahan seperti daun beluntas, jahe, kunyit, dan lengkuas yang memiliki sifat antimikroba. Pengawetan biologis, seperti peragian atau fermentasi, serta pengawetan kimia menggunakan bahan seperti asam sorbat, garam, nitrat, dan nitrit, juga digunakan untuk memperpanjang umur simpan pangan. Bahan pewarna makanan, baik alami maupun sintetis, digunakan untuk memberikan warna atau memperbaiki warna makanan. Pewarna alami berasal dari sumber alami seperti tumbuhan, hewan, atau mineral, sementara pewarna sintetis adalah senyawa kimia yang disintesis di laboratorium untuk memberikan warna stabil pada makanan. Pewarna alami termasuk beta-karoten dari wortel atau klorofil dari daun hijau, sedangkan pewarna sintetis seperti tartrazin dan eritrosin sering digunakan karena konsistensinya. Bahan penguat rasa (flavour enhancer) adalah bahan tambahan yang digunakan untuk memperkuat atau memodifikasi rasa makanan tanpa menambahkan rasa baru. Penggunaan bahan penguat rasa yang telah disetujui keamanannya diatur oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk memastikan bahwa bahan tersebut tidak membahayakan kesehatan konsumen.

3.5 Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat krusial dalam menjaga kesehatan masyarakat. Keamanan pangan meliputi upaya untuk mencegah kontaminasi biologis, kimia, dan benda asing dalam makanan. Cemaran biologis, seperti bakteri, virus, dan parasit, dapat menyebabkan penyakit, sementara cemaran kimia, seperti pestisida dan logam berat, berpotensi menimbulkan bahaya jangka panjang bagi kesehatan. Selain itu, cemaran fisik, seperti serpihan kaca atau plastik, dapat menyebabkan cedera fisik pada konsumen. Oleh karena itu, pengawasan dan pengendalian cemaran pangan sangat penting dalam memastikan bahwa produk yang sampai ke konsumen aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan juga berperan penting dalam pertumbuhan anak, pemeliharaan kesehatan, dan peningkatan derajat kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Pangan yang aman dan bergizi dapat mengurangi penyakit yang ditularkan melalui makanan, meningkatkan produktivitas masyarakat, dan mendukung kesehatan yang lebih baik. Regulasi yang ketat dan pengawasan yang efektif dari pemerintah, seperti yang diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004, membantu menjaga standar keamanan pangan di setiap tahap produksi, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi. Labeling yang jelas dan informatif juga penting agar konsumen dapat membuat keputusan yang tepat terkait dengan makanan yang mereka konsumsi. Standarisasi mutu pangan mencakup spesifikasi teknis mengenai kualitas produk yang dihasilkan untuk memastikan bahwa produk tersebut aman dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Sertifikasi mutu,

yang diterbitkan oleh lembaga yang kompeten, merupakan pernyataan tertulis yang menegaskan bahwa produk memenuhi standar mutu berdasarkan hasil pemeriksaan atau pengujian. Standarisasi mutu bertujuan untuk mencapai konsistensi dan keandalan produk, memperlancar transaksi perdagangan, serta melindungi konsumen dari produk yang tidak memenuhi standar. Proses standarisasi ini juga membantu produsen meningkatkan kualitas produk secara berkelanjutan, meningkatkan daya saing produk di pasar, dan menjaga kepercayaan konsumen. Sistem standarisasi mutu mencakup beberapa aspek, seperti nama produk, klasifikasi mutu, jaminan keamanan biologis, kimia, fisik, dan kehalalan, serta metode pengujian atau analisa. Selain itu, standar mutu juga memberikan pedoman kepada produsen, distributor, dan konsumen tentang kriteria kualitas yang harus dipenuhi, membantu menciptakan keseragaman produk yang dihasilkan.

Di Indonesia, untuk memastikan bahwa produk pangan yang beredar memenuhi standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan, industri pangan wajib mendaftarkan produknya sesuai dengan regulasi yang berlaku. Proses ini umumnya mencakup beberapa langkah penting, dimulai dengan pendaftaran produk kepada Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) atau lembaga berwenang lainnya. Selanjutnya, produk tersebut harus memperoleh izin edar dari BPOM setelah lulus uji keamanan, mutu, dan, jika berlaku, uji halal. Selain itu, setiap produk pangan harus memenuhi standar keamanan yang ditetapkan oleh peraturan perundang-undangan yang berlaku. Pengemasan produk juga harus mematuhi persyaratan yang ada guna menjaga kualitas dan keamanan pangan yang akan dikonsumsi masyarakat. Proses sertifikasi ini memastikan bahwa produk pangan yang beredar di pasar aman, bermutu, dan memenuhi regulasi yang ditetapkan oleh pemerintah. Sertifikasi halal memiliki peran yang sangat penting dalam menjamin bahwa suatu produk, baik makanan, minuman, maupun barang lainnya, sesuai dengan hukum syariah Islam. Proses sertifikasi halal ini melibatkan beberapa pihak yang berwenang, termasuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikasi halal tidak hanya berlaku untuk produk pangan, tetapi juga mencakup barang-barang lain seperti produk kosmetik, obat-obatan, serta berbagai produk yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini memberikan jaminan bagi konsumen Muslim bahwa produk yang mereka konsumsi atau gunakan telah memenuhi standar syariah Islam, seperti tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang, seperti babi dan turunannya, alkohol, atau bahan-bahan lainnya yang bertentangan dengan ajaran Islam. Pencantuman label halal pada produk pangan yang telah tersertifikasi menjadi alat komunikasi yang penting antara produsen dan konsumen. Label ini memberikan informasi yang jelas kepada konsumen tentang status kehalalan suatu produk, sehingga mereka dapat memilih produk yang sesuai dengan keyakinan agama mereka. Sertifikasi halal tidak hanya melindungi konsumen Muslim, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk yang mereka pilih. Produk dengan label halal juga cenderung memiliki daya tarik lebih di pasar, terutama di negara dengan populasi Muslim yang besar, karena konsumen merasa yakin bahwa produk tersebut memenuhi prinsip-prinsip syariah yang ketat.

Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal merupakan dasar hukum yang mengatur kewajiban sertifikasi halal di Indonesia. Berdasarkan undang-undang ini, setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di Indonesia wajib memiliki sertifikat halal, yang mencakup makanan, minuman, kosmetik, obat-obatan, produk kimia, serta produk biologi dan rekayasa genetik. Undang-undang ini juga menetapkan pembentukan BPJPH sebagai lembaga yang berwenang untuk mengelola sertifikasi halal, yang mencakup pendaftaran, pemeriksaan, hingga pengawasan produk halal. Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) berperan dalam melakukan pengujian dan pemeriksaan terhadap kehalalan produk, dan harus terakreditasi oleh BPJPH untuk memastikan proses sertifikasi yang objektif dan transparan. Sertifikat halal yang diterbitkan oleh BPJPH memiliki masa berlaku empat tahun dan harus diperbarui sebelum masa berlakunya habis. Selain itu, produk yang telah mendapatkan sertifikat halal diwajibkan untuk mencantumkan label halal pada kemasannya. Ketidakpatuhan terhadap kewajiban sertifikasi halal dapat dikenakan sanksi administratif, seperti denda atau pencabutan izin usaha, serta sanksi pidana bagi pelaku usaha yang melanggar regulasi ini. Selain itu, undang-undang ini juga membuka ruang bagi kerjasama

internasional dalam pengakuan sertifikat halal, sehingga produk Indonesia yang memenuhi standar halal dapat diterima di pasar global.

Label halal yang tercantum pada produk pangan tidak hanya memberikan informasi mengenai status kehalalan produk, tetapi juga berfungsi sebagai jaminan atas keamanan dan kualitas produk tersebut. Bagi konsumen Muslim, label ini penting karena memberikan kepastian bahwa produk tersebut telah memenuhi standar syariah Islam, yang mencakup kebersihan dalam proses produksi, serta kepatuhan terhadap ketentuan yang melarang bahan-bahan yang haram. Sertifikasi halal memberikan perlindungan hukum bagi konsumen, karena memastikan bahwa produk yang dikonsumsi tidak hanya halal, tetapi juga aman dan terjamin kualitasnya. Oleh karena itu, proses sertifikasi dan labelisasi halal merupakan aspek penting dalam menjaga kesehatan masyarakat Muslim, sekaligus mendukung industri yang memproduksi produk sesuai dengan prinsip-prinsip syariah Islam.

3.6 Masyarakat Sasaran

Jaminan Produk Halal menyangkut kepentingan masyarakat luas dan ekonomi nasional. Produsen yang bergerak dalam industri halal mencakup berbagai bidang, termasuk makanan dan minuman, kosmetik, farmasi, perbankan, pariwisata, dan sektor lainnya. Produk atau layanan yang dikategorikan sebagai halal harus memenuhi sejumlah kriteria yang telah ditetapkan oleh otoritas agama Islam atau badan sertifikasi halal yang sah, seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI), Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), serta Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Produk-produk ini nantinya akan menjadi konsumsi masyarakat luas.

3.7 Pembahasan

Kriteria kehalalan produk pangan menurut hukum Islam mencakup berbagai aspek yang harus dipenuhi agar produk tersebut dapat dianggap halal. Pertama, bahan baku yang digunakan dalam produk harus berasal dari sumber yang halal, bebas dari bahan-bahan terlarang seperti babi, alkohol, atau zat berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan (Kartika, 2022). Proses perolehan bahan baku juga harus dilakukan sesuai dengan prinsip syariat Islam, seperti penyembelihan hewan yang memenuhi ketentuan agama (Soekarto, 1990). Selanjutnya, proses pengolahan produk harus menjaga agar tidak terjadi pencampuran antara bahan halal dan haram, serta memastikan bahwa peralatan yang digunakan tidak terkontaminasi najis (Chaudry, 2016). Selain itu, seluruh tahapan produksi, termasuk penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian, harus memperhatikan kebersihan agar produk tetap terjaga dari kontaminasi bahan yang tidak halal (Moleong, 2013). Oleh karena itu, kriteria halal tidak hanya berlaku pada bahan baku, tetapi juga mencakup keseluruhan proses produksi dan distribusi yang harus sesuai dengan prinsip-prinsip yang diatur dalam hukum Islam. Proses sertifikasi halal di Indonesia dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang melibatkan beberapa tahapan penting. Proses ini dimulai dengan pengajuan permohonan sertifikasi oleh produsen yang mencakup dokumen-dokumen yang diperlukan, seperti data produk, bahan baku, dan proses produksi. Setelah itu, BPJPH akan memverifikasi kelengkapan dan keabsahan dokumen yang diajukan, dan jika sudah lengkap, BPJPH akan menunjuk Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) untuk melakukan audit terhadap seluruh tahapan produksi, mulai dari bahan baku hingga produk akhir (Kartika, 2022). Audit ini bertujuan untuk memastikan bahwa tidak ada kontaminasi dengan bahan haram atau najis dan bahwa proses produksi mengikuti prosedur yang sah sesuai dengan prinsip halal (Soekarto, 1990). Setelah audit selesai, hasilnya akan diserahkan kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk dilakukan sidang fatwa halal. Jika produk dinyatakan halal, BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal yang berlaku untuk jangka waktu tertentu, dan sertifikat ini dapat diperpanjang sesuai ketentuan yang berlaku (Peraturan BPOM RI No. 11 Tahun 2019). Selain itu, BPJPH dan LPH melakukan pengawasan berkala terhadap produk yang telah disertifikasi untuk memastikan bahwa produk tersebut terus mematuhi standar halal yang ditetapkan (Notoatmodjo, 2003). Proses sertifikasi halal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang beredar di pasar sesuai dengan ketentuan hukum Islam, sehingga konsumen dapat yakin bahwa

produk tersebut aman untuk dikonsumsi sesuai dengan keyakinan agama mereka (Chaudry, 2016). Proses sertifikasi juga mencakup pemeliharaan kepatuhan terhadap standar halal dan pencabutan sertifikasi jika ditemukan pelanggaran terhadap ketentuan yang berlaku (Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013). Dengan demikian, sertifikasi halal tidak hanya memberikan jaminan bagi konsumen, tetapi juga mendorong produsen untuk menjaga kualitas dan kehalalan produk yang mereka hasilkan.

4. Kesimpulan

Analisis produk pangan halal melibatkan penilaian terhadap bahan baku, proses produksi, dan kondisi produk akhir untuk memastikan kesesuaian dengan standar halal. Kesimpulan dari analisis ini dapat mencakup beberapa aspek penting yaitu kesesuaian bahan baku, proses produksi, labelisasi dan sertifikasi. Keamanan pangan melibatkan evaluasi menyeluruh terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi keamanan makanan, seperti produksi, pengolahan, distribusi, dan konsumsi. Beberapa poin penting dalam kesimpulan keamanan pangan meliputi: kontaminasi kebersihan, labelisasi dan informasi, pengawasan dan regulasi, edukasi dan kesadaran. standarisasi mutu produk pangan halal tidak hanya berfokus pada aspek kehalalan secara ritual, tetapi juga pada aspek kualitas, keamanan, dan kepercayaan konsumen yang merupakan bagian integral dari pasar global produk halal saat ini.

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada pemberi dana penelitian atau donatur. Ucapan terima kasih dapat juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan penelitian ini yang tercantum dalam daftar penulis tidak perlu diberikan ucapan terima kasih di bagian ini.

6. Daftar Pustaka

- Chaudry, M. S. (2016). *Sistem Ekonomi Islam: Prinsip Dasar*. Prenada Media.
- DI RUMAH POTONG, A. T. D., AFRILA, A., & TERNAK, M. T. H. IMPLEMENTASI SISTEM JAMINAN HALAL (SJH).
- MAKANAN, K. B. P. O. D. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan.
- Moleong, L. J. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mustova, M. Z., Ramadan, A., Muawanah, S. R., Azzahra, T., Herlambang, M. T., & Muazis, M. H. (2023). Implikasi Positif Sertifikat Halal Bagi Pelaku Umkm Di Desa Bantarsari. *Edusifa: Jurnal Pendidikan Islam*, 9(2), 168-176.
- Notoatmodjo, S. (1996). *Ilmu kesehatan masyarakat*.
- Nurwandri, A., Yanuardin, Y., Syahrul, S., & Matondang, D. M. (2023). PENGANTAR PRODUK PANGAN HALAL BERSERTIFIKASI.
- Sahib, M., & Ifna, N. (2024). Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi. *POINT: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 6(1), 53-64.

- Sholeh, A. N. A. (2018). Jaminan halal pada produk obat: kajian fatwa mui dan penyerapannya dalam uu jaminan produk halal. *Journal of Islamic Law Studies*, 1(1), 70-87.
- Soekarto, S. T. (1990). Dasar-dasar pengawasan dan standarisasi mutu pangan. *Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB*.
- Sudewi, N. K. A. P. A., Budiarta, I. N. P., & Ujianti, N. M. P. (2020). Perlindungan Hukum Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM) Terhadap Peredaran Produk Jamu Yang Mengandung Bahan Kimia Obat Berbahaya. *Jurnal Analogi Hukum*, 2(2), 246-251.
- Tarigan, R., & Raharjo, B. (2021). Perancangan Sistem Informasi Persediaan Barang Pada Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan. *JSiI (Jurnal Sistem Informasi)*, 8(1), 31-42. DOI: <https://doi.org/10.30656/jsii.v8i1.2978>.
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98-112. DOI: <http://dx.doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>.